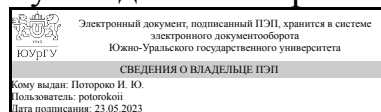


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



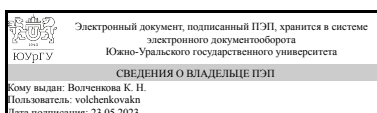
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.05 Деловой иностранный язык
для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
кафедра-разработчик Иностранные языки

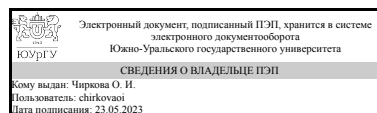
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённым приказом Минобрнауки от 11.08.2020 № 936

Зав.кафедрой разработчика,
к.пед.н., доц.



К. Н. Волченкова

Разработчик программы,
старший преподаватель



О. И. Чиркова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель курса – формирование иноязычной профессионально-ориентированной коммуникативной компетенции в сфере инженерии и обслуживания холодильного оборудования пищевой промышленности и торговых комплексов. Задачи курса: - развитие профессиональной компетенции, т.е. способности осуществлять деловое и профессиональное общение в профессиональной среде в стране и за рубежом; - совершенствование умений монологической и диалогической речи (обмен информацией, развитие умений устанавливать и поддерживать контакт в устной форме с партнерами и собеседниками, сообщать, запрашивать информацию в зависимости от задач общения) в рамках профессионально-делового общения; - развитие умений устанавливать и поддерживать контакт в письменной форме; - развитие и совершенствование всех видов чтения оригинальной профессионально-деловой литературы разных жанров, развитие аналитических умений отбирать публикации для изучения и обзора информации по профессионально-ориентированной тематике; - развитие и совершенствование умения понимать информацию аудиотекста по профессионально-деловой тематике, осуществлять смысловую обработку поступающей информации в зависимости от целевой установки; - формирование умений самостоятельной работы по овладению языком специальности. Курс охватывает основные профессиональные и деловые термины, частотные в сферах инженерии и эксплуатации и обслуживания технологических машин, в частности, холодильного оборудования. Последовательность обучения определяется совокупностью использования разнообразных знаний, навыков и умений для успешного выполнения коммуникативных заданий с ориентацией на предметное содержание профессиональной деятельности обучающегося.

Краткое содержание дисциплины

Модуль 4. Тема 1. Еда и её составляющие; Тема 2. Хлеб и хлебопродукты; Тема 3. Мясо и мясопродукты; Тема 4. Молоко и молочные продукты; Тема 5. Диета человека; Тема 6. Способы консервации продуктов питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знает: культурно-специфические особенности менталитета, представлений, установок, ценностей представителей инокультуры; основные факты, реалии, имена, достопримечательности, традиции страны изучаемого языка; достижения, открытия, события из области истории, культуры, политики, социальной жизни страны изучаемого языка; основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии; основные фонетические, лексикограмматические, стилистические особенности изучаемого языка Умеет: реализовать коммуникативное намерение

	<p>с целью воздействия на партнера по общению; адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерение автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов; выявлять сходство и различия в системах родного и иностранного языка; проявлять толерантность, эмпатию, открытость и дружелюбие при общении с представителями другой культуры; предупреждать возникновение стереотипов, предубеждений по отношению к собственной культуре; идентифицировать языковые региональные различия в изучаемом языке; выступать в роли медиатора культур</p> <p>Имеет практический опыт: применения межкультурной коммуникативной компетенции в разных видах речевой деятельности; социокультурной компетенции для успешного взаимопонимания в условиях общения с представителями другой культуры; различных коммуникативных стратегий; учебных стратегий для организации своей учебной деятельности; когнитивных стратегий для автономного изучения иностранного языка; стратегий рефлексии и самооценки самосовершенствования личных качеств и достижений; разными приемами запоминания и структурирования усваиваемого материала; интернет-технологий для выбора оптимального режима получения информации;</p>
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.06 Русский язык и культура речи, 1.О.04 Иностранный язык	ФД.01 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.06 Русский язык и культура речи	<p>Знает: особенности коммуникации как вида межличностного и межкультурного общения, специфику устной и письменной форм русского языка; нормы русского языка и правила построения грамотной письменной и устной речи</p> <p>Умеет: воспринимать устные и письменные тексты в разных жанрах и стилях на русском языке; использовать информацию, знания русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; логически верно и аргументированно использовать устную и письменную речь в</p>

	<p>личном и профессиональном общении Имеет практический опыт: применения коммуникативных средств для решения задач межличностного и межкультурного общения; грамотной письменной и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности</p>
<p>1.О.04 Иностранный язык</p>	<p>Знает: культурно-специфические особенности менталитета, представлений, установок, ценностей представителей инокультуры; основные факты, реалии, имена, достопримечательности, традиции страны изучаемого языка; достижения, открытия, события из области истории, культуры, политики, социальной жизни страны изучаемого языка; основные особенности зарубежной системы образования в области избранной профессии; основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка Умеет: реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по общению; адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерение автора при восприятии устных и письменных аутентичных текстов; выявлять сходство и различия в системах родного и иностранного языка; проявлять толерантность, эмпатию, открытость и дружелюбие при общении с представителями другой культуры; предупреждать возникновение стереотипов, предубеждений по отношению к собственной культуре; идентифицировать языковые региональные различия в изучаемом языке; выступать в роли медиатора культур. Имеет практический опыт: применения межкультурной коммуникативной компетенции в разных видах речевой деятельности; социокультурной компетенции для успешного взаимопонимания в условиях общения с представителями другой культуры; различных коммуникативных стратегий; учебных стратегий для организации своей учебной деятельности; когнитивных стратегий для автономного изучения иностранного языка; стратегий рефлексии и самооценки самосовершенствования личных качеств и достижений; разными приемами запоминания и структурирования усваиваемого материала; интернет-технологий для выбора оптимального режима получения информации</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		4	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	0	0	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	48	48	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,5	53,5	
Подготовка к зачёту.	8,5	8.5	
Постер-презентация.	9	9	
Проектная работа.	9	9	
Мультимедийная презентация.	9	9	
Устный доклад.	9	9	
Эссе.	9	9	
Консультации и промежуточная аттестация	6,5	6,5	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	диф.зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Еда и её составляющие	8	0	8	0
2	Хлеб и хлебопродукты	8	0	8	0
3	Мясо и мясопродукты	8	0	8	0
4	Молоко и молочные продукты	8	0	8	0
5	Диета человека	8	0	8	0
6	Способы консервации продуктов питания.	8	0	8	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1-2	1	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Основные компоненты еды; Витамины и минералы; Генно-модифицированные продукты. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: (повторение) действительный залог. Чтение: "Food and Its Constituents", "Proteins, Fats and Carbohydrates". Аудирование: "How The Food You Eat Affects Your Brain". Круглый стол: The Importance of Vitamins and Minerals.	4
3	1	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Витамины и минералы. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: (повторение) действительный залог. Чтение: "The Main Sources of Food". Аудирование: "Discovering Fats, Carbs and Protein in Common Foods". Обсуждение: "The	2

		Importance of Balanced Food. Food and Diet".	
4	1	Тема: Еда и её составляющие. Проблематика: Что такое еда?; Генно-модифицированные продукты. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: (повторение) действительный залог. Чтение: "Vitamins and Minerals". Контроль самостоятельной работы.	2
5-6	2	Тема: Хлеб и хлебопродукты. Проблематика: Технология производства хлеба. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Причастие. Чтение: "Technology of Breadmaking", "Methods of Mixing Dough", "The History of Bread". Обсуждение: "What is the role of bread in the human diet?".	4
7-8	2	Тема: Хлеб и хлебопродукты. Проблематика: Технология производства хлеба. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Причастие. Чтение: "The Art of Breadmaking". Аудирование: "How the Process of Bread Making Occurs". Вебквест: "Modern trends in breadmaking" (http://zunal.com/webquest.php?w=66371).	4
9-10	3	Тема: Мясо и мясопродукты. Проблематика: Основные компоненты мяса; Искусственно выращенное мясо. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Пассивный залог. Чтение: "Types of Meat and Their Nutritious Value", "Important Materials in Meat". Аудирование: "The Meat of the Future: How Lab-Grown Meat is Made". Обсуждение: The Importance of Meat in the Human Diet.	4
11	3	Тема: Мясо и мясопродукты. Проблематика: Производство мяса; Искусственно выращенное мясо. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Пассивный залог. Чтение: "No More Meat". Аудирование: "Interview with a Vegetarian". Обсуждение: Meat and Diet.	2
12	3	Тема: Мясо и мясопродукты. Проблематика: Основные компоненты мяса; Искусственно выращенное мясо. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Инфинитив. Чтение: "Types of Meat Products". Контроль самостоятельной работы.	2
13-14	4	Тема: Молоко и молочные продукты. Проблематика: Производство молока и молочных продуктов. Типы молочных продуктов. Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Безличные формы глагола. Чтение: "Milk", "Types of Dairy Products". Аудирование: "Pasteurization of Milk and its Benefits". Ролевая игра: Cheese and its Types.	4
15	4	Тема: Молоко и молочные продукты. Проблематика: Производство молока и молочных продуктов. Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Безличные формы глагола. Герундий. Чтение: "The History of Cheese-Making". Аудирование: "Cheese-Making".	2
16	4	Тема: Молоко и молочные продукты. Проблематика: Производство кисломолочных продуктов. Лексика: 45 лексических единиц. Грамматика: Безличные формы глагола. Герундий. Чтение: "From the History of Fermented Dairy Products". Эссе "Диетология. Роль кисломолочных продуктов в питании современного человека". Контроль самостоятельной работы студентов.	2
17-18	5	Тема: Диета человека. Проблематика: Что включает в себя диета? Разновидности диеты. Как подобрать диету? Лексика: 40 лексических единиц. Грамматика: Сложное дополнение. Чтение: "Good Nutrition". Аудирование: "How The Food You Eat Affects Your Gut (TED Talk)". Обсуждение: "Why is it necessary to follow a diet? What are the principle of choosing a diet?"	4
19-20	5	Тема: Диета человека. Проблематика: Что включает в себя диета? Разновидности диеты. Принципы подбора диеты. Лексика: 40 лексических единиц. Грамматика: Сложное дополнение. Чтение: "Intermittent Fasting". Круглый стол: Methods of Choosing a Diet". Контроль выполнения самостоятельной работы. Устный доклад: "Виды диеты. Какой выбрать?".	4

21-22	6	Тема: Способы консервации продуктов. Проблематика: Виды консервации продуктов питания; правила консервации. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Чтение: "Food Preservation: Methods and Guidance". Аудирование: "Food Preservation". Обсуждение: "Food Preservation in Everyday Life".	4
23	6	Тема: Способы консервации продуктов. Проблематика: Виды консервации продуктов питания; правила консервации. Лексика: 30 лексических единиц. Грамматика: Сложное подлежащее. Чтение: "Microbial Contamination". Аудирование: "Control of Microbial Contamination". Обсуждение: "Life without food preservation". Контроль выполнения самостоятельной работы. Мультимедийная презентация "Консервация продуктов питания: за и против".	2
24	6	Подготовка к зачёту. Лексико-грамматический тест. Беседа по пройденным темам.	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачёту.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	8,5
Постер-презентация.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	9
Проектная работа.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	9
Мультимедийная презентация.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	9
Устный доклад.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	9
Эссе.	ПУМД, дополнительная печатная литература №1, 2; ЭУМД №1, 4	4	9

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	4	Текущий контроль	Устный доклад "Как пища, которую мы едим, влияет на"	7,5	10	1. Раскрытие темы. Тема раскрыта– 1 балла. Тема не	дифференцированный зачет

			организм"			<p>раскрыта – 0 баллов.</p> <p>2. Структура. Текст сообщения выстроен логично, присутствует вступление, основное содержание, заключение– 1 балл. Не соблюдена структура: отсутствует вступление и/или заключение– 0 баллов.</p> <p>3. Объем устного сообщения. Сообщение объемом 20-25 предложений – 1 балл, менее 20 предложений – 0 баллов.</p> <p>4. Представление информации. Студент рассказывает, лишь иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает доклад – 0 баллов.</p> <p>5. Языковая грамотность устного сообщения. Речь студента не содержит ошибок, препятствующих пониманию– 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p>	
2	4	Текущий контроль	Мультимедийная презентация "Роль хлеба в питании человека"	7,5	10	<p>1. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов.</p> <p>2. Структура. Текст работы выстроен логично, присутствует</p>	дифференцированный зачет

					<p>вступление, основное содержание, заключение, титульный слайд – 1 балл. Не соблюдена структура: отсутствует вступление и/или заключение и/или титульный слайд – 0 баллов.</p> <p>3. Наполнение слайдов: наличие основных терминов, таблиц, графиков, фото, диаграмм, изображений – 1 балл. Избыток текста на слайдах, отсутствие основных терминов, таблиц, графиков, фото, диаграмм, изображений – 0 баллов.</p> <p>4. Оформление. Цвет фона и шрифта, размер используемого шрифта удобны для восприятия – 1 балл. Цвет фона и шрифта, размер шрифта затрудняют восприятие – 0 баллов.</p> <p>5. Манера подачи. Выступающий уложился в отведенное время, рассказывал без опоры на печатный текст – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное время и/или опирался на печатный текст - 0 баллов.</p> <p>6. Языковая грамотность слайдов презентации. Слайды презентации не содержат языковых</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>ошибок – 1 балл. На слайдах имеются ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>7. Языковая грамотность устного сообщения. Лексические, грамматические и фонетические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>8. Вопросы аудитории. Выступающий четко и грамотно ответил на все вопросы - 2 балла. Выступающий ответил не на все вопросы - 1 балл. Выступающий не ответил на вопросы – 0 баллов.</p>		
3	4	Текущий контроль	Эссе "Почему нужно есть мясо"	7,5	10	<p>1. Структура эссе представлена верно – 1 балл. Структура эссе нарушена (нет хотя бы одного из элементов: введения, основной части или заключения) - 0 баллов.</p> <p>2. Содержание эссе. Тема полностью раскрыта – 1 балл, тема не раскрыта или раскрыта не полностью – 0 баллов.</p> <p>3. Объем работы. 200-250 слов - 1 балл. Менее 200 или более 300 слов – 0 баллов.</p>	дифференцированный зачет

					<p>4. Последовательность и согласованность изложения. Части связаны между собой, а также есть связи внутри них – 1 балл. Части эссе не связаны между собой и/или нет связи внутри них - 0 баллов.</p> <p>5. Грамотность. Ошибки отсутствуют или незначительны, единичны, не мешают пониманию – 1 балл. Многочисленные ошибки (более 5 лексико-грамматических или речевых) или ошибки, мешающие пониманию – 0 баллов.</p>		
4	4	Текущий контроль	Мультимедийная презентация "Производство молочных продуктов"	7,5	10	<p>1. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов.</p> <p>2. Структура. Текст работы выстроен логично, присутствует вступление, основное содержание, заключение, титульный слайд – 1 балл. Не соблюдена структура: отсутствует вступление и/или заключение и/или титульный слайд – 0 баллов.</p> <p>3. Наполнение слайдов: наличие основных терминов, таблиц, графиков, фото, диаграмм, изображений – 1 балл. Избыток текста на слайдах, отсутствие</p>	дифференцированный зачет

					<p>основных терминов, таблиц, графиков, фото, диаграмм, изображений – 0 баллов.</p> <p>4. Оформление. Цвет фона и шрифта, размер используемого шрифта удобны для восприятия – 1 балл. Цвет фона и шрифта, размер шрифта затрудняют восприятие – 0 баллов.</p> <p>5. Манера подачи. Выступающий уложился в отведенное время, рассказывал без опоры на печатный текст – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное время и/или опирался на печатный текст - 0 баллов.</p> <p>6. Языковая грамотность слайдов презентации. Слайды презентации не содержат языковых ошибок – 1 балл. На слайдах имеются ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>7. Языковая грамотность устного сообщения. Лексические, грамматические и фонетические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию– 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						баллов. 8. Вопросы аудитории. Выступающий четко и грамотно ответил на все вопросы - 2 балла. Выступающий ответил не на все вопросы - 1 балл. Выступающий не ответил на вопросы – 0 баллов.	
5	4	Текущий контроль	Проект "Здоровое питание в современном мире"	15	20	1. Содержание. Содержание работы соответствует заявленной теме – 2 балла; содержание работы отклоняется от заявленной темы – 1 балл, содержание работы не соответствует заявленной теме – 0 баллов. 2. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов. 3. Визуальное представление работы. Работа визуально представлена (презентация, ментальная карта, раздаточный материал, инфографика и т.д.) – 2 балла. Визуальная информация представлена недостаточно / избыточно – 1 балл. Работа визуально не представлена – 0 баллов. 4. Оформление работы. Визуальная информация понятна	дифференцированный зачет

					<p>и легко воспринимается – 1 балл, визуальная информация непонятна / с трудом воспринимается – 0 баллов.</p> <p>5. Грамотность визуально представленной информации. Информация на слайдах, ментальных картах и т.д. представлена без ошибок – 2 балла. Информация представлена с ошибками, не препятствующими пониманию – 1 балл. Информация представлена с ошибками, препятствующими пониманию – 0 баллов.</p> <p>6. Структура представления проекта. Проект логически выстроен в соответствии с заявленной темой, поставленными задачами и полученными результатами – 2 балла. Нарушение логики представления проекта – 1 балл. Логика представления проекта отсутствует – 0 баллов.</p> <p>7. Представление информации. Студент рассказывает, не читая с листа – 2 балла. Студент рассказывает, иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает доклад – 0 баллов.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>8. Время выступления. Выступающий уложился в отведенное преподавателем время (7-10 мин) – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное преподавателем время – 0 баллов.</p> <p>9. Языковая грамотность устного сообщения. Речь студента не содержит ошибок - 2 балла. Лексические, грамматические и фонетические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>10. Ответы на вопросы аудитории. Выступающий четко и грамотно ответил на все вопросы - 2 балла. Выступающий ответил не на все вопросы и/или допустил лексико-грамматические ошибки - 1 балл. Выступающий не ответил на вопросы – 0 баллов.</p> <p>11. Своевременность представления работы. Работа представлена вовремя – 1 балл, работа не представлена вовремя – 0 баллов.</p> <p>12. Оригинальность представления</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						работы. Работа представлена творчески – 1 балл, представление работы лишено оригинальности – 0 баллов.	
6	4	Текущий контроль	Глоссарий	7,5	10	<p>1. Количество лексических единиц в глоссарии. 86-100 слов и выражений – 3 балла. 71-85 слов и выражений – 2 балла. 50-70 слов и выражений – 1 балл. Менее 50 слов и выражений – 0 баллов.</p> <p>2. Семантические связи. Семантические связи указаны – 1 балл. Семантические связи не указаны или указаны частично – 0 баллов.</p> <p>3. Контекст. Контекст указан – 1 балл. Контекст не указан или указан частично – 0 баллов.</p> <p>4. Использование лексики из словаря в докладе по прочитанной статье. Лексика употреблена верно и в правильном контексте – 3 балла. Лексика употребляется в правильном контексте в достаточном для правильного понимания количестве, возможны незначительные и единичные замены – 2 балла. Лексика употреблена частично или заменена на более простую – 1 балл. Лексика не употреблена – 0 баллов.</p>	дифференцированный зачет

						5. Качество лексики. Лексика не содержит слов непрофессиональной тематики – 2 балла. Лексика содержит до 25% слов, несоответствующих профессиональной тематике – 1 балл. Лексика содержит до 50% слов, несоответствующих профессиональной направленности – 0 баллов.	
7	4	Текущий контроль	Лексико-грамматический тест	7,5	10	Тест содержит 24 вопроса. Максимальный балл - 24. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.	дифференцированный зачет
8	4	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	20	1. Содержание. Содержание ответа соответствует заявленной теме – 2 балла; содержание ответа отклоняется от заявленной темы – 1 балл, содержание ответа не соответствует заявленной теме – 0 баллов. 2. Раскрытие темы. Тема раскрыта полностью – 2 балла. Тема раскрыта не полностью – 1 балл. Тема не раскрыта – 0 баллов. 3. Структура представления ответа. Ответ логически выстроен в соответствии с заявленной темой и поставленными задачами – 2 балла. Нарушение логики представления ответа – 1 балл. Логика представления ответа	дифференцированный зачет

					<p>отсутствует – 0 баллов.</p> <p>4. Представление информации. Студент рассказывает, не читая с листа – 2 балла. Студент рассказывает, иногда обращаясь к тексту – 1 балл. Студент полностью читает текст – 0 баллов.</p> <p>5. Время ответа. Выступающий уложился в отведенное преподавателем время (7-10 мин) – 1 балл. Выступающий не уложился в отведенное преподавателем время – 0 баллов.</p> <p>6. Языковая грамотность устного сообщения. Лексический аспект. Речь студента не содержит лексических ошибок - 2 балла. Лексические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные лексические ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>7. Языковая грамотность устного сообщения. Грамматический аспект. Речь студента не содержит грамматических ошибок - 2 балла. Грамматические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>Имеются серьезные грамматические ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>8. Языковая грамотность устного сообщения. Фонетический аспект. Речь студента не содержит фонетических ошибок - 2 балла. Фонетические ошибки незначительны и не препятствуют пониманию – 1 балл. Имеются серьезные фонетические ошибки, препятствующие пониманию – 0 баллов.</p> <p>9. Владение профессиональной терминологией. Студент грамотно пользуется соответствующей терминологией в соответствующем контексте - 3 балла. Студент допускает незначительные ошибки при использовании терминологии – 2 балла. Студент допускает серьезные ошибки, препятствующие пониманию – 1 балл. Студент не знает терминологии – 0 баллов.</p> <p>10. Выступающий четко и грамотно ответил на все вопросы - 2 балла. Выступающий ответил не на все</p>	
--	--	--	--	--	---	--

	текстов; выявлять сходство и различия в системах родного и иностранного языка; проявлять толерантность, эмпатию, открытость и дружелюбие при общении с представителями другой культуры; предупреждать возникновение стереотипов, предубеждений по отношению к собственной культуре; идентифицировать языковые региональные различия в изучаемом языке; выступать в роли медиатора культур									
УК-4	Имеет практический опыт: применения межкультурной коммуникативной компетенции в разных видах речевой деятельности; социокультурной компетенции для успешного взаимопонимания в условиях общения с представителями другой культуры; различных коммуникативных стратегий; учебных стратегий для организации своей учебной деятельности; когнитивных стратегий для автономного изучения иностранного языка; стратегий рефлексии и самооценки самосовершенствования личных качеств и достижений; разными приемами запоминания и структурирования усваиваемого материала; интернет-технологий для выбора оптимального режима получения информации;	++	++	++	++	++	++	++	++	++

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Агабекян, И. П. Деловой английский [Текст] учеб. пособие для высш. проф. образования И. П. Агабекян. - 8-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. - 317, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Рукавишникова, Н. С. Английский язык [Текст] учеб. пособие для факультета пищевых технологий Н. С. Рукавишникова, Е. Н. Ярославова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2011. - 95, [2] с. ил.
2. Пушнова, П. М. Английский язык для пищевых вузов и колледжей [Текст] Учеб. пособие П. М. Пушнова, В. А. Стороженко, А. С. Тяпкина. - 2-е изд., испр. - М.: Высшая школа, 2005. - 93, [1] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. English today: The Intern. Rev. of the Engl. Language Cambridge; New York: Cambridge University Press , 2011- . 2011 V. 18-25 № 1-4, 2012 V. 28 № 3-4, 2013 V. 29 № 2-4, 2014 V. 30 № 1-4я, 2015 V. 31 № 1-3.
2. Food & Wine. Intern. Rev. of Food and Wine Associates. New York ,American Express Publishing Corporation, 2007-2008 V. 30-31 № 1-12.

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. How to write abstracts
2. Волченкова, К. Н. Английский язык [Текст]: метод. указания по самостоят. работе студентов (бакалавриат) / К. Н. Волченкова, Е. Г. Шрайбер ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ Выходные данные Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2017

3. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.

4. Ярославова, Е. Н. Английский язык: учеб. пособие для студентов фак. Коммерции / Е. Н. Ярославова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ. – Челябинск : Издательство ЮУрГУ , 2007. - 87 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. How to write abstracts

2. Волченкова, К. Н. Английский язык [Текст]: метод. указания по самостоят. работе студентов (бакалавриат) / К. Н. Волченкова, Е. Г. Шрайбер ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ Выходные данные Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2017

3. Сергеева Л.М. Английский язык: учебное пособие по аннотированию и реферированию/ Л.М.Сергеева, С.М.Колова. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 60 с.

4. Ярославова, Е. Н. Английский язык: учеб. пособие для студентов фак. Коммерции / Е. Н. Ярославова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ. – Челябинск : Издательство ЮУрГУ , 2007. - 87 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Волченкова, К.Н. Английский язык: учеб. пособие к электрон. учеб. "English for Teachers" / К. Н. Волченкова; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Англ. яз.; ЮУрГУ. Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2009. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000396550
2	Методические пособия для преподавателя	Электронный каталог ЮУрГУ	Ярославова, Е. Н. Методические рекомендации для преподавателей по составлению контрольно-измерительных материалов (иностранный язык) / Е. Н. Ярославова, Л. Т. Дегтярева, С. М. Колова; Челябинск: Издательство ЮУрГУ. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000304646
3	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Колова, С. М. Английский язык в социокультурном аспекте [Электронный ресурс] : мультимедийное учеб. пособие / С. М. Колова, И. В. Ставцева; Юж.-Урал. гос. ун-т, Челябинск. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000473569
4	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Нестерова, Н.Б. Английский язык. Food manufacturing processes. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 90 с. https://e.lanbook.com/book/70804

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	457 (2)	Мультимедийный компьютерный класс: телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный проектор, проекционный экран, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Самостоятельная работа студента	447 (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны, компьютер, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	450a (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны
Практические занятия и семинары	464a (2)	Мультимедийный проектор, проекционный экран, компьютер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, Интернет, доступ в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	444a (2)	Телевизор, DVD, CD магнитофоны
Контроль самостоятельной работы	464 (2)	Сервер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог
Дифференцированный зачет	576a (2)	Кабинет дистанционного обучения: телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный проектор, проекционный экран, компьютер с Интернет подключением и доступом в мультимедийный каталог
Практические занятия и семинары	457a (2)	Мультимедийный проектор, компьютер, мультимедийный класс, принтер, телевизор, DVD, CD магнитофоны, мультимедийный каталог